Thinking of you
Electrolux

EHL2X

DE BACKOFEN

BENUTZERINFORMATION

INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN 3
2. SICHERHEITSHINWEISE 4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG 7
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME 8
5. TÄGLICHER GEBRAUCH 8
6. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS 9
7. ZUSATZFUNKTIONEN 10
8. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE 11
9. REINIGUNG UND PFLEGE 23
10. WAS TUN, WENN 25
11. MONTAGE 26
12. GARANTIE, GARANZIA, GUARANTEE 28

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Electrolux Gerät entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem eine jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation steht. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:

Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.electrolux.com

Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.electrolux.com/productregistration

Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Warnungs-/ Sicherheitshinweise.

Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

⚠ **WARNUNG!**
Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Während des Betriebs wird das Geräteinnere heiss. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Gerät. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.

- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Unterbrechen Sie vor Wartungsarbeiten die Stromversorgung.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Seien Sie beim Anfassen der Aufbewahrungsschublade vorsichtig. Sie kann heiß werden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

2. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage

⚠ **WARNUNG!**
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

Elektrischer Anschluss

⚠ **WARNUNG!**
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie immer die richtigen Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.2 Gebrauch

WARNUNG!
Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze frei sind.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie die Tür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:

  – Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Gerätes.

  – Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.

  – Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.

  – Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.

  – Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen eine tiefe Brat- und Fettpfanne. Fruchtsäfte verursachen bleibende Flecken.

2.3 Reinigung und Pflege

WARNUNG!
Risiko von Verletzungen, Brand oder Beschädigungen am Gerät.

- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Glasscheiben der Tür umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie nur neutrale Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.4 Innenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbeleuchtung.

WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

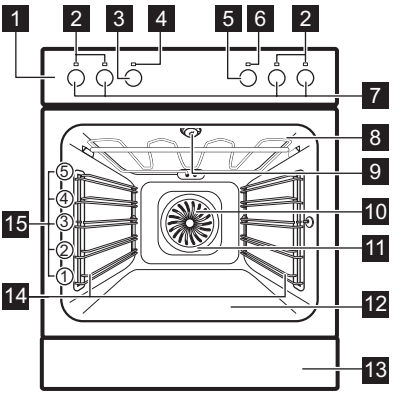
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

2.5 Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

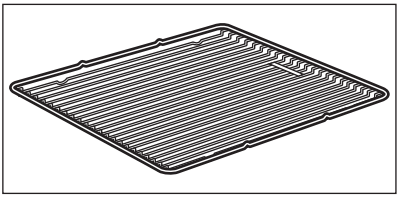
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

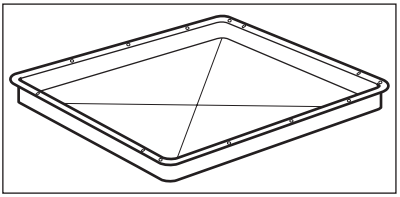


1 Bedienfeld
2 Kontrolllampen/Symbole der Kochzonen
3 Backofen-Einstellknopf
4 Betriebskontrolllampe/-symbol
5 Temperaturwahlknopf
6 Temperaturkontrolllampe/-symbol/-anzeige
7 Kochzonen-Einstellknöpfe
8 Heizelement
9 Lampe
10 Ventilator
11 Rückwandheizelement
12 Unterhitze
13 Schublade
14 Einhängegitter, herausnehmbar
15 Einschubebenen

3.1 Zubehör



Gitterrost
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten



Kuchenblech
Für Kuchen und Plätzchen.

Schublade
Die Schublade befindet sich unterhalb des Garraums.

WARNUNG!
Sie kann beim Ofenbetrieb heiss werden.
Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände in der Schublade auf.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

4.1 Erste Reinigung

- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den versenkbaren Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

5.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.
3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlschalter auf Aus.

Knopfsymbol, -anzeige oder -kontrolllampe (je nach Modell, siehe Geräteübersicht):

- Die Kontrolllampe leuchtet während der Aufheizphase auf.
- Die Lampe leuchtet während das Gerät in Betrieb ist.
- Das Symbol zeigt an, ob der Knopf eine der Kochzonen, die Ofenfunktionen oder die Temperatur regelt.

5.2 Ofenfunktionen

Backofenfunktion		Anwendung
	Backofenbeleuchtung	Zum Einschalten der Backofenlampe, wenn keine Garfunktion eingeschaltet ist.
	Heissluft	Zum Backen auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Die Backofentemperaturen 20-40 °C niedriger einstellen als bei Ober-/Unterhitze.
	Pizza-/Wähenstufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Auftauen	Zum Auftauen von Tiefkühlgerichten.
	Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel und zum Toasten von Brot.

Backofenfunktion		Anwendung
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in grösseren Mengen und zum Toasten von Brot.
	Heissluftgrillen	Zum Braten grösserer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.

5.3 Kochzonen

Das Kochfeld kann mit den Kochzonen-Einstellknöpfen bedient werden. Informationen zum Kochfeld finden Sie im Benutzerhandbuch.

5.4 Kochzonen des Kochfelds

Die Kochzonen-Kontrolllampen (siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“) zeigen an, welche Kochzone eingeschaltet ist.

Einstellknopf	Funktion
0	Stellung „Aus“
	Warmhaltestufe
1 - 9	Kochstufen (1 = niedrigste Kochstufe, 9 = höchste Kochstufe)
◎	Zweikreiszonenschalter

Gebrauch des Kochfelds:

1. Drehen Sie den Knopf auf die gewünschte Kochstufe.
2. Zum Beenden des Kochvorgangs muss der Einstellknopf in die Stellung „Aus“ gedreht werden.

5.5 Gebrauch der Zweikreiszone

VORSICHT!
Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Zweikreis-Kochzone einzuschalten. Drehen Sie ihn jedoch nicht über die Endposition hinaus.

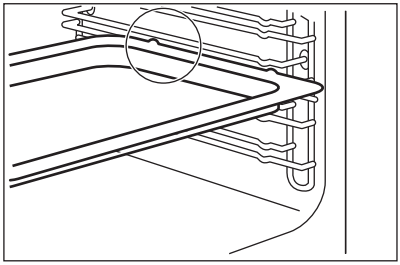
1. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf die Stellung 9.
2. Drehen Sie den Knopf langsam auf das Symbol ◎ , bis er hörbar einrastet.

   Jetzt sind beide Heizkreise eingeschaltet.
3. Zur Einstellung der gewünschten Kochstufe siehe „Kochstufen“.

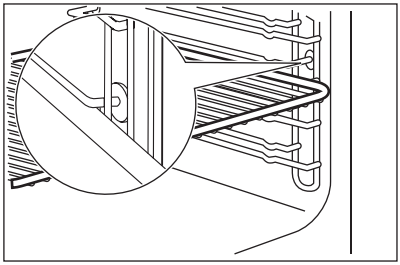
6. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

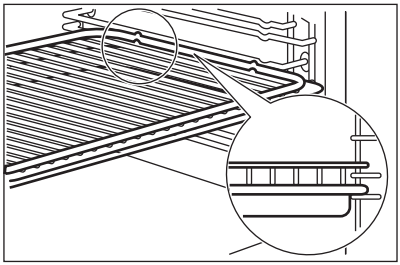
6.1 Einsetzen des Zubehörs



Kuchenblech:
Schieben Sie das Kuchenblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Gitterrost:
Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter, mit den Füssen nach unten zeigend.



Gitterrost und Kuchenblech zusammen:
Schieben Sie das Kuchenblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und den Gitterrost eine Ebene höher ein.

- Alle Zubehörteile besitzen kleine Kerben oben auf der rechten und linken Seite, um die Sicherheit zu erhöhen. Diese Kerben dienen auch als Kippsicherung.
- Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Rostes ist das Kochgeschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

8. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

8.1 Anwendungsbeispiele zum Kochen auf dem Kochfeld

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Temperatureinstellung	Verwendung	Dauer (Min.)	Hinweise
1-2	Sosse Hollandaise, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25	Zwischendurch umrühren
1-2	Stocken: Schaumomeletts, gebackene Eier	10 - 40	Mit Deckel garen
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben
4-5	Dünsten von Kartoffeln	20 - 60	Max. 1/4 l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
4-5	Kochen grösserer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	Braten bei schwacher Hitze: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Eierkuchen, Krapfen	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
7-8	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5 - 15	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
9	Aufkochen grosser Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes Frites		

Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie richten sich nach den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

8.2 Backen

Allgemeine Hinweise

- Ihr neues Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einschubebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Bei längeren Backzeiten kann das Gerät ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausgeschaltet werden, um die Restwärme zu nutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in das Gerät geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

- Es empfiehlt sich, beim ersten Mal die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.
- Die Backzeit kann sich um 10–15 Minuten verlängern, wenn Sie auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig backen.
- Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu Beginn zu unterschiedlicher Bräunung führen. Verändern Sie in diesem Fall nicht die Temperatureinstellung. Die Bräunungsunterschiede gleichen sich während des Backvorgangs aus.
- Die Werte in den Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.

8.3 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. **Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.**
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig oder streifig).	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Verwenden Sie weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmässig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmässig gebräunt.	Die Mischung ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie die Mischung gleichmässig auf dem Kuchenblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

8.4 Backen auf einer Einsatzebene:

Backen in Formen

Backware	Backofenfunktion	Rost Position	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Gugelhupf oder Rodonkuchen	Heissluft	1	150 - 160	50 - 70
Sandkuchen/ Früchtekuchen	Heissluft	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Biskuitkuchen (fettfrei)	Heissluft	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Biskuitkuchen (fettfrei)	Ober-/Unterhitze	2	160	35 - 50
Tortenboden - Mürbeteig	Heissluft	2	170 - 180 **1)**	10 - 25
Tortenboden - Rührteig	Heissluft	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heissluft	2	160	60 - 90
Apple pie / Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	1	180	70 - 90
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	1	170 - 190	60 - 90

1) Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Backofenfunktion	Rost Position	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unterhitze	3	170 - 190	30 - 40
Christstollen	Ober-/Unterhitze	2	160 - 180 **1)**	50 - 70
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs.	Ober-/Unterhitze	1	1. 230 **1)** 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60
Windbeutel/Eclairs	Ober-/Unterhitze	3	190 - 210 **1)**	20 - 35
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	3	180 - 200 **1)**	10 - 20

Backware	Backofenfunktion	Rost Position	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Streuselkuchen (trocken)	Heissluft	3	150 - 160	20 - 40
Mandel-/Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	3	190 - 210 1)	20 - 30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)2)	Heissluft	3	150	35 - 55
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)2)	Ober-/Unterhitze	3	170	35 - 55
Obstkuchen mit Mürbeteig	Heissluft	3	160 - 170	40 - 80
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	3	160 - 180 1)	40 - 80

1) Backofen vorheizen.
2) Tiefes Blech benutzen.

Plätzchen

Backware	Backofenfunktion	Rost Position	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Mürbeteigplätzchen	Heissluft	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Mürbeteiggebäck / Teigstreifen	Heissluft	3	140	20 - 35
Short bread / Mürbeteiggebäck / Teigstreifen	Ober-/Unterhitze	3	160 1)	20 - 30
Rührteigplätzchen	Heissluft	3	150 - 160	15 - 20
Eiweißgebäck, Baiser	Heissluft	3	80 - 100	120 - 150
Macarons	Heissluft	3	100 - 120	30 - 50
Hefekleingebäck	Heissluft	3	150 - 160	20 - 40
Blätterteiggebäck	Heissluft	3	170 - 180 1)	20 - 30
Brötchen	Heissluft	3	160 1)	10 - 25
Brötchen	Ober-/Unterhitze	3	190 - 210 1)	10 - 25
Small cakes / Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heissluft	3	150 1)	20 - 35

Backware	Backofenfunktion	Rost Position	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Small cakes / Törtchen (20 Stück pro Blech)	Ober-/Unterhitze	3	170 1)	20 - 30

1) Backofen vorheizen.

Aufläufe und Überbackenes

Speise	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200	25 - 40
Gemüsegratin 1)	Heissluftgrillen oder Heissluft	1	160 - 170	15 - 30
Überbackene Baguettes	Heissluftgrillen oder Heissluft	1	160 - 170	15 - 30
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200	40 - 60
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200	30 - 60
Gefülltes Gemüse	Heissluftgrillen oder Heissluft	1	160 - 170	30 - 60

1) Backofen vorheizen.

8.5 Backen auf mehreren Ebenen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Heissluft		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
	Einschubebene			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Windbeutel/Eclairs	1/4	---	160 - 180 1)	25 - 45
Streuselkuchen, trocken	1/4	---	150 - 160	30 - 45

1) Backofen vorheizen.

Plätzchen/small cakes/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Backware	Heissluft		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
	Einschubebene			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Mürbeteigplätzchen	1/4	1/3/5	150 - 160	20 - 40

Backware	Heissluft		Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
	Einschubebene			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Short bread / Mürbeteiggebäck / Teigstreifen	1/4	1/3/5	140	25 - 50
Rührteigplätzchen	1/4	---	160 - 170	25 - 40
Eiweißgebäck, Baiser	1/4	---	80 - 100	130 - 170
Macarons	1/4	---	100 - 120	40 - 80
Hefekleingebäck	1/4	---	160 - 170	30 - 60
Blätterteiggebäck	1/4	---	170 - 180 1)	30 - 50
Brötchen	1/4	---	180	30 - 55
Small cakes / Törtchen (20 Stück pro Blech)	1/4	---	150 1)	25 - 40

1) Backofen vorheizen.

8.6 Pizza-/Wähenstufe

Backware	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Pizza (dünner Boden)	2	200 - 230 1)2)	15 - 20
Pizza (mit viel Belag)	2	180 - 200	20 - 30
Obsttörtchen	1	180 - 200	40 - 55
Spinatquiche	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Schweizer Flan	1	170 - 190	45 - 55
Apfelkuchen, gedeckt	1	150 - 170	50 - 60
Gemüsekuchen	1	160 - 180	50 - 60
Ungesäuertes Brot	2	230 - 250 1)	10 - 20
Blätterteigquiche	2	160 - 180 1)	45 - 55
Flammkuchen (Pizza-ähnliches Gericht aus dem Elsass)	2	230 - 250 1)	12 - 20
Piroggen (Russische Version der Calzone)	2	180 - 200 1)	15 - 25

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech verwenden.

8.7 Braten

Bratgeschirr

- Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr zum Braten (siehe Herstelleranweisungen).
- Grosse Bratenstücke können direkt im tiefen Blech (falls vorhanden) oder auf dem Gitterrost über dem tiefen Blech gebraten werden.
- Braten Sie magere Fleischstücke in einem Bräter mit Deckel. Dadurch bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischarten, die gebräunt werden können oder eine knusprige Kruste bekommen sollen, können in einem Bräter ohne Deckel gebraten werden.
- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch erst ab 1 kg im Backofen zu braten.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, etwas Flüssigkeit in das tiefe Blech geben.
- Braten nach Bedarf wenden (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit).
- Grosse Bratenstücke und Geflügel mit dem Bratensaft mehrmals während der Garzeit übergiessen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.
- Schalten Sie das Gerät ca. 10 Minuten vor Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.

8.8 Braten mit Heißluft Grillen

Rindfleisch

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	1	230	120 - 150
Roastbeef oder Filet: Englisch	je cm Dicke	Heissluftgrillen	1	190 - 200 **1)**	5 - 6
Roastbeef oder Filet: Medium	je cm Dicke	Heissluftgrillen	1	180 - 190 **1)**	6 - 8
Roastbeef oder Filet: Durch	je cm Dicke	Heissluftgrillen	1	170 - 180 **1)**	8 - 10

1) Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1 - 1,5 kg	Heissluftgrillen	1	160 - 180	90 - 120
Kotelett, Schälrippchen	1 - 1,5 kg	Heissluftgrillen	1	170 - 180	60 - 90

Fleischart	Menge	Back-ofenfunkti-on	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Hackbraten	750 g - 1 kg	Heissluft-grillen	1	160 - 170	50 - 60
Schweins-haxe (vor-gegart)	750 g - 1 kg	Heissluft-grillen	1	150 - 170	90 - 120

Kalbfleisch

Fleischart	Menge	Backofen-funktion	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Kalbsbraten	1 kg	Heissluft-grillen	1	160 - 180	90 - 120
Kalbshaxe	1,5 - 2 kg	Heissluft-grillen	1	160 - 180	120 - 150

Lammfleisch

Fleischart	Menge	Backofen-funktion	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Lammkeule, Lammbra-ten	1 - 1,5 kg	Heissluft-grillen	1	150 - 170	100 - 120
Lammrü-cken	1 - 1,5 kg	Heissluft-grillen	1	160 - 180	40 - 60

Reh/Hirschrücken

Fleischart	Menge	Backofen-funktion	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Hasenrü-cken, Ha-senkeule	bis zu 1 kg	Ober-/Un-terhitze	1	230 **1)**	30 - 40
Rehrücken, Hirschrü-cken	1,5 - 2 kg	Ober-/Un-terhitze	1	210 - 220	35 - 40
Reh-/ Hirschkeule	1,5 - 2 kg	Ober-/Un-terhitze	1	180 - 200	60 - 90

1) Backofen vorheizen.

Geflügel

Fleischart	Menge	Backofen-funktion	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Geflügelteile	je 200 - 250 g	Heissluft-grillen	1	200 - 220	30 - 50

Fleischart	Menge	Backofen-funktion	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Hähnchen-hälfte	je 400 - 500 g	Heissluft-grillen	1	190 - 210	35 - 50
Poulet, Poularde	1 - 1,5 kg	Heissluft-grillen	1	190 - 210	50 - 70
Ente	1,5 - 2 kg	Heissluft-grillen	1	180 - 200	80 - 100
Gans	3,5 - 5 kg	Heissluft-grillen	1	160 - 180	120 - 180
Pute	2,5 - 3,5 kg	Heissluft-grillen	1	160 - 180	120 - 150
Pute	4 - 6 kg	Heissluft-grillen	1	140 - 160	150 - 240

Fisch (dünsten)

Fleischart	Menge	Backofen-funktion	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Fisch, ganz	1 - 1,5 kg	Ober-/Un-terhitze	1	210 - 220	40 - 60

8.9 Grill

- Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.
- Schieben Sie den Rost gemäss den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett das Blech immer in die erste Einschub-ebene.
- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.
- Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grill-Funktion vor.

VORSICHT!
Grillen Sie immer bei geschlosse-ner Backofentür.

Grill

Grillgut	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	
			Erste Seite	Zweite Seite
Roastbeef/Fi-let	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Rinderfilet	3	230	20 - 30	20 - 30
Schweinerü-cken	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Kalbsrücken	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lammrücken	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Fisch, ganz, 500 - 1'000 g	3/4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Grillstufe 2

Grillgut	Einschub-ebene	Dauer (Min.)	
		Erste Seite	Zweite Seite
Burgers/Frikadellen	4	8 - 10	6 - 8
Schweinefilet	4	10 - 12	6 - 10
Grillwürste	4	10 - 12	6 - 8
Filetsteaks, Kalbssteaks	4	7 - 10	6 - 8
Toast /Toast [1)]	5	1 - 3	1 - 3
Überbackener Toast	4	6 - 8	---

[1)] Backofen vorheizen

8.10 Convenience-Lebensmittel (Fertiggerichte)

Heissluft

Convenience-Lebensmittel (Fertiggerichte)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Pizza, gefroren	2	200 - 220	15 - 25
Pizza American, gefroren	2	190 - 210	20 - 25
Pizza, gekühlt	2	210 - 230	13 - 25
Pizzasnacks, gefroren	2	180 - 200	15 - 30
Pommes Frites, dünn	3	200 - 220	20 - 30
Pommes Frites, dick	3	200 - 220	25 - 35
Kroketten	3	220 - 230	20 - 35
Rösti	3	210 - 230	20 - 30
Lasagne/Cannelloni, frisch	2	170 - 190	35 - 45
Lasagne/Cannelloni, gefr.	2	160 - 180	40 - 60
Ofengebackener Käse	3	170 - 190	20 - 30
Pouletflügeli/Chicken Wings	2	190 - 210	20 - 30

Gefrorene Fertiggerichte

Zu garende Speise	Backofenfunktionen	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Pizza, gefroren	Ober-/Unterhitze	3	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen
Pommes frites [1] (300 - 600 g)	Ober-/Unterhitze oder Heissluftgrillen	3	200 - 220	gemäß Herstelleranweisungen
Baguettes	Ober-/Unterhitze	3	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen
Obsttorten	Ober-/Unterhitze	3	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen

[1] Pommes Frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden

8.11 Abtauen

Entfernen Sie die Verpackung. Das Gericht auf einem Teller anrichten.

Nicht mit einer Schüssel oder einem Teller abdecken. Dadurch wird die Auftauzeit verlängert.
Nutzen Sie die erste Einschubebene von unten.

Speise	Gewicht (g)	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkung
Poulet	1000	100 - 140	20 - 30	Poulet auf eine umgedrehte Untertasse legen, die auf einem großen Teller aufliegt. Zwischendurch wenden.
Fleisch	1000	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Fleisch	500	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden
Forelle	150	25 - 35	10 - 15	---
Erdbeeren	300	30 - 40	10 - 20	---
Butter	250	30 - 40	10 - 15	---
Sahne	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Kuchen	1400	60	60	---

8.12 Einkochen - Unterhitze

Hinweise:

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.

- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschliessen Sie sie fest mit dem Glasverschluss.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Ofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Beerenobst

Einkochen	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	---

Steinobst

Einkochen	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen, Quitten, Zwetschgen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Gemüse

Einkochen	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten [1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	---
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi, Erbsen, Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

[1)] Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen

8.13 Dörren - Heißluft mit Ringheizkörper

Backbleche mit Backpapier abdecken. Für optimale Ergebnisse: Schalten Sie das Gerät nach der Hälfte der Zeit aus. Öffnen Sie die Gerätetür und lassen Sie das Gerät abkühlen. Danach das Dörrgut fertig dörren.

Gemüse

Dörrgut	Einschubebene		Temperatur (°C)	Dauer (h)
	1 Ebene	2 Ebenen		
Bohnen	3	1/4	60 - 70	6- 8
Paprika	3	1/4	60 - 70	5 - 6

Dörrgut	Einschubebene		Temperatur (°C)	Dauer (h)
	1 Ebene	2 Ebenen		
Suppengemüse	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Pilze	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Kräuter	3	1/4	40 - 50	2 - 3

Obst

Dörrgut	Einschubebene		Temperatur (°C)	Dauer (Std.)
	1 Ebene	2 Ebenen		
Pflaumen	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Aprikosen	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apfelscheiben	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Birnen	3	1/4	60 - 70	6 - 9

9. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

Hinweise zur Reinigung:

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch, und lassen Sie sie trocknen.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

9.1 Katalytische Wände

Die Wände mit einer katalytischen Beschichtung sind selbstreinigend. Sie absorbieren das Fett, das sich während des Betriebs an den Wänden niederschlägt.

Heizen Sie den Backofen regelmässig ohne Lebensmittel auf, um diesen Selbstreinigungsvorgang zu unterstützen:

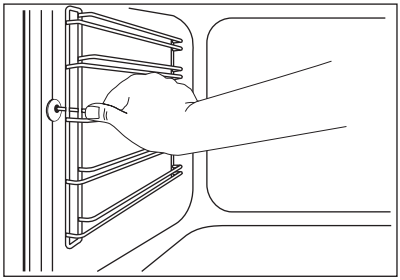
- Schalten Sie die Backofenbeleuchtung ein.
- Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
- Reinigen Sie den Backofenboden mit einer warmen Wasser-/Spülmittellösung und trockenen Sie ihn dann.
- Schalten Sie die ▭ -Funktion ein.
- Stellen Sie die Backofentemperatur auf 250 °C und lassen Sie den Ofen 1 Stunde eingeschaltet.
- Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen, feuchten Schwamm.

WARNUNG!
Reinigen Sie die katalytischen Flächen nicht mit Backofenreinigern, Scheuermitteln, Seife oder anderen Reinigungsmitteln. Die katalytische Oberfläche könnte beschädigt werden.

Flecken oder eine Verfärbung der katalytischen Oberfläche beeinträchtigt die katalytischen Eigenschaften nicht.

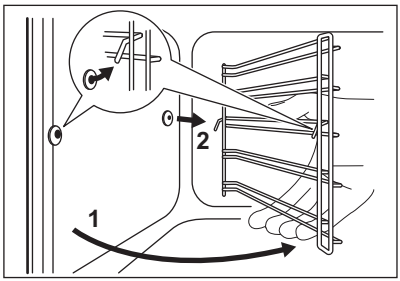
9.2 Einhängegitter

Abnehmen der Einhängegitter



Die Einhängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



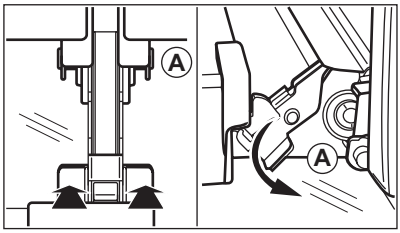
2. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.

Einsetzen der Einhängegitter

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

9.3 Aus-/Einhängen der Backofentür

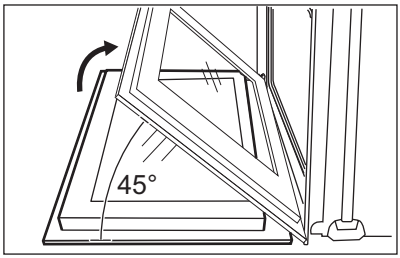
Hängen Sie die Tür aus, um sie zu reinigen.



VORSICHT!
Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer. Es besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

Aushängen der Backofentür

1. Öffnen Sie die Tür so weit wie möglich.
2. Drücken Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren nach unten.



3. Schliessen Sie die Tür bis zu einem Winkel von ca. 45°.
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.

Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf eine weiche und ebene Unterlage, um Kratzer zu vermeiden.

Einhängen der Backofentür
Führen Sie zum Einhängen der Tür die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

9.4 Lampe

WARNUNG!
Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen.
Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiss werden.

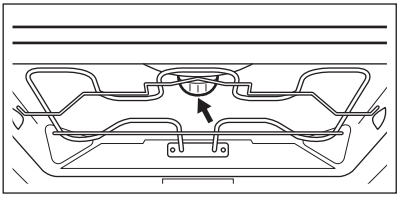
Bevor Sie die Lampe austauschen:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

VORSICHT!
Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Backofens. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens. Verwenden Sie immer eine Lampe mit der gleichen Leistung.

Austauschen der oberen Lampe:

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.



2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine Halogenlampe für Backöfen mit 230 V, 40 W, die bis 300 °C hitzebeständig ist.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

10. WAS TUN, WENN …

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht.	Sehen Sie in der Gebrauchsanleitung zum Einbau-Kochfeld nach.	
Das Gerät heizt nicht.	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein. Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch“.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät heizt nicht.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Prüfen Sie die Sicherung. Falls die Sicherung öfter als einmal auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Gerät.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen lassen.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.
Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

Modell (Mod.) .....

Produktnummer (PNC) .....

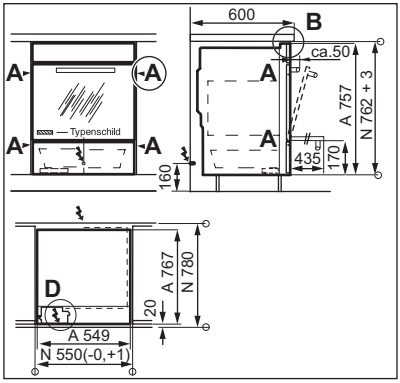
Seriennummer (Serie:) .....

11. MONTAGE

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

Das Griffprofil kann ausgetauscht werden, um es an das Dekor Ihrer Küche anzupassen. Der Austausch darf nur von Fachpersonal ausgeführt werden. Verwenden Sie stets Originalersatzteile.

11.1 Einbau des Backofens unter einer Arbeitsplatte



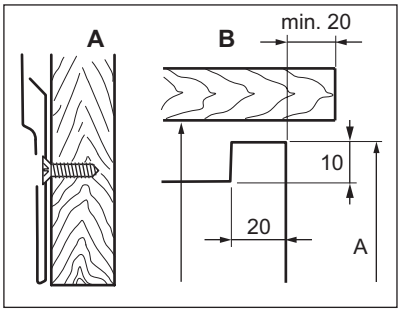
WARNUNG!
Bei der Montage in brennbares Material sind die Normen NIN SEV 1000 (Brandschutzrichtlinien und deren Verordnungen der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen) zwingend einzuhalten.

A = Gerät
N = Einbaunische

1. Kochplatten nach Einbauanleitung Nr. 374307900/ 374307901 einbauen, sodass die Kochplatten-Steckverbindungen angeschlossen werden können, bevor der Herd eingeschoben wird. **Überprüfen Sie, ob die Steckverbindungen richtig angeschlossen sind.**

   Eine separate Erdung ist nicht erforderlich.
2. Glaskeramikkochflächen und Kochfelder nach separater Montageanleitung einbauen.
3. Geräteschublade bis zum Endanschlag herausziehen, anheben und herausnehmen.
4. Halten Sie den Backofen an den seitlichen Griffen und schieben Sie ihn bündig in die Nische.

VORSICHT!
Stellen Sie sicher, dass das Kabel beim Verschieben des Geräts nicht eingeklemmt wird.



5. Befestigen Sie den Backofen an beiden Seiten mit mindestens 2 Schrauben (Detail A).

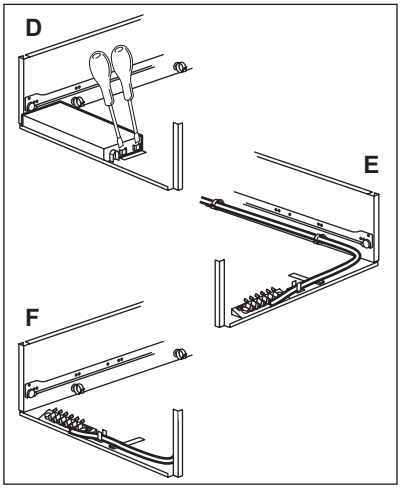
WARNUNG!
Beim Einbau neben Holzfeuerungen ist aus Sicherheitsgründen bauseits eine hitzebeständige und wärmedämmende Isolierplatte in Gerätehöhe und mindestens 30 cm Tiefe zu montieren.

11.2 Elektrischer Anschluss

Als Netzanschlussleitung muss ein Kabel vom Typ H05VV-F oder höherwertig verwendet werden.

Schließen Sie das Gerät über eine Zuleitung mit Stecker an. Wenn keine Zuleitung mit Stecker vorhanden ist, muss die elektrische Installation eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen können. Die

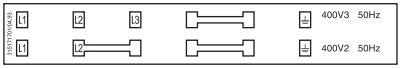
Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein (gemäß NIN SEV 1000). Der Anschluss mittels einer Steckdose ist bauseitig so vorzusehen: Die Steckdose muss zugänglich sein und ausserhalb des Koordinationsraums liegen. Bei Direktanschluss muss die Länge des Anschlusskabels ca. 120 cm betragen.



Das Gerät darf nur von einer Elektrofachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden.

1. Öffnen Sie die Netzklemmen-Abdeckung (**D**).
2. Führen Sie das Anschlusskabel durch die Kabelklemmen (**E**). Damit wird ausgeschlossen, dass das Kabel die Schublade streift. Das Anschlusskabel befindet sich innerhalb des Gehäuses.
3. Bringen Sie den Kabelhalter (**F**) an.
4. Schliessen Sie die Klemme an, wie in der Abbildung angegeben.
5. Verbinden Sie das Kabel mit der Zugentlastung.
6. Schliessen Sie die Netzklemmen-Abdeckung.

11.3 Anschlussschema 400 V



Phasenbezeichnungen: L1, L2, L3 (oder R, S, T)

WARNUNG!
Muss das Gerät gewartet werden, trennen Sie es vom Stromnetz.

12. CH GARANTIE, GARANZIA, GUARANTEE

12.1 Kundendienst, service-clientèle, Servizio clienti, Customer Service Centres

Servicestellen	**Points de Service**	**Servizio dopo vendita**	**Point of Service**
5506 Mägenwil/Zürich Industriestrasse 10	3018 Bern Morgenstrasse 131	1028 Préverenges Le Trési 6	6928 Manno Via Violino 11
9000 St. Gallen Zürcherstrasse 204e	Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch		
4052 Basel St. Jakob-Turm Birsstrasse 320B			
6020 Emmenbrücke Seetalstrasse 11			

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
7000 Chur Comercial-strasse 19			

Ersatzteilverkauf/Points de vente de rechange/Vendita pezzi di ricambio/ spare parts service:
5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 111
Fachberatung/Verkauf/Demonstration/Vente/Consulente (cucina)/Vendita
8048 Zürich, Badenerstrasse 587, Tel. 044 405 81 11
Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebs-vorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.
Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobser-vation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.
Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'istallazione ed istruzioni per l'uso.
Warranty For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

13. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

Information: Wohin mit den Altgeräten? Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern. Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.sens.ch.

www.electrolux.com/shop

892946790-C-032013

CE